**Cacao**

Es una planta tropical, domesticada por las culturas prehispánicas mesoamericanas la cual la nombraban “alimento de los dioses”; los Mayas y Aztecas además de utilizarlo como bebida también empleaban sus granos como moneda.

Cristóbal Colón fue el primero en llevar el grano del cacao a Europa, pero no se le dio la importancia económica ni monetaria necesaria. Hernán Cortés descubrió, que los Aztecas, consumían una bebida amarga desconocida así que envió los granos de cacao y la receta al Rey Carlos V.

Los españoles cambiaron la receta, añadiendo azúcar y calentando los ingredientes para mejorar el sabor, este dato nos revela el inicio del sabor del chocolate actual. En 1828 se inventó la primera prensa para cacao, la cual permitió la extracción de la manteca de cacao. En 1879, los suizos agregaron leche al chocolate. A partir de entonces comenzó a desarrollare una de las industrias agroalimentarias más importantes del mundo.

**Cacao en México**

El cultivo de **cacao** y la sombra arbolada que la acompaña únicamente representa un 10% con respecto a la superficie plantada con el café; sin embargo el valor de la producción es cercano al 25% del valor que se alcanza en el café. Esto sugiere un elevado impacto económico previsible de acciones que se implementen.

**Producción en México**

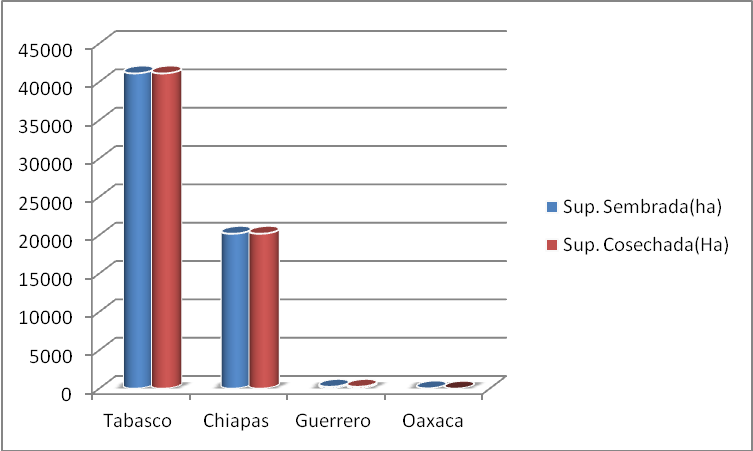
El cacao es, materia prima para la producción de un sinnúmero de productos en México, principalmente para chocolate, por lo que el total de la producción se comercializa hasta llegar a plantas que industrialicen y transformen en producto terminado, principalmente chocolate.

México ocupa el séptimo lugar como productor de cacao a nivel mundial, aporta el 1.6% de la producción total, genera aproximadamente 40 mil toneladas de cacao fino al año con valor de 551 millones de pesos, el cual se extrae y produce en Chiapas, tabasco, Oaxaca, Guerrero y Veracruz (SAGARPA) . Es importante enfocarnos en estos países ya que por las condiciones de sus tierras y su clima son los que aportan en mayor cantidad este recurso para México.

Tabasco es el principal productor de Cacao en México aportando solo el 65% de la producción nacional, Chiapas, Guerrero, Veracruz y Oaxaca aportan una cantidad menor.

En las siguientes grafica se muestra información del año 2010 una comparación entre los estados productores de cacao, se da a conocer la Superficie sembrada y superficie cosechada.

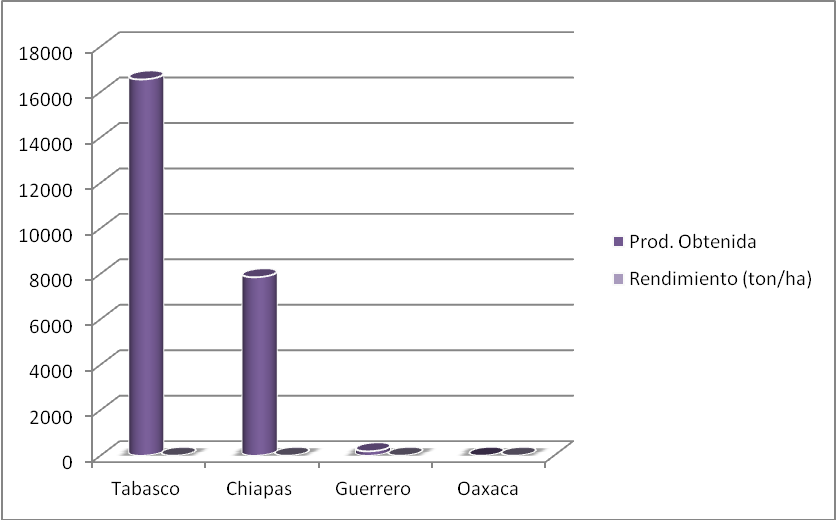
**Producción de cacao el los estados de México SIAP 2010**



**Elaboración propia con datos de SIAP.**

Mediante esta grafica se muestra tanto la superficie sembrada y la cosechada de los estados productores de cacao. Tabasco es el principal productor, después sigue Chiapas, con tanto que Guerrero y Oaxaca son los menores en producir cacao en México

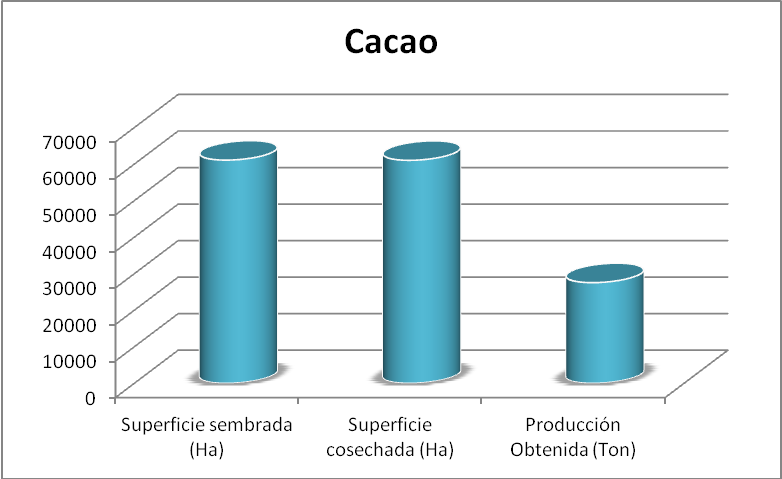
**Producción y rendimiento**



**Elaboración propia con datos de SIAP.**

Podemos observar en esta grafica la producción y rendimiento de los cuatro estados que se dedican al cacao, vemos que tabasco tiene una gran aportación pero su rendimiento es demasiado bajo, igual pasa con Chiapas, Guerrero y Oaxaca.

**Cultivo a nivel nacional**.



**Elaboración propia con datos de SIAP**

Como podemos observar en esta grafica la superficie sembrada en hectáreas es de un aproximado de 60000 mientras que en la cosechada es la producción que se obtiene es de tan solo 20000, pudendo observar que se pierde mucha materia prima.

**Demanda de cacao**

En lo comercial se lleva acabo de la siguiente manera: los productores primarios, principalmente, venden su cacao en mazorcas sin procesar lo cual da beneficio tanto a intermediarios como a las asociaciones a las que pertenecen.

Las asociaciones quienes tienen una infraestructura la cual les permite llevar a cabo la fermentación y secado del grano, estos a su vez, venden el grano seco a intermediarios o a la Unión Nacional.

Entre los ciclos 2001 y 2002, los principales acopiadores del grano de cacao fueron: la UNPC que acopió el 32.9% del volumen producido, después la empresa AMSA (Agroindustrias Unidas de México S.A. de C.V.) con 15.7%, AGROMERC con el 11% y ED & MAN de Comercio con el 9.4%, con un total 22,028 toneladas; esto es, el 69% de la producción regional, el 65% de la estatal y el 47% de la producción nacional.

En un segundo nivel participaron tres comercializadores medios: Transf. San Martín y Barry Callebaut que comercializaron el 19% regional, el 14% estatal y el 10.3% nacional. En un tercer lugar se ubicaron siete empresas que negociaron el 16% de la comercialización regional, 15% del volumen estatal y 11% del nacional. Los pequeños intermediarios y agroindustrias locales apenas acopiaron individualmente unas mil toneladas por ciclo.

El productor primario vende pequeñas cantidades de cacao “en mazorca” para satisfacer sus necesidades familiares más importantes, por lo que no puede esperar tanto tiempo para el pago de su producto, esto es un problema ya que tardan mucho en liquidarles.

Existe una gran competencia en Tabasco para el acopio del cacao, así que los intermediarios, sobre todo los representantes de plantas industriales nacionales o trasnacionales, establecen convenios con acopiadores y beneficiadores importantes e incluso con la UNPC, anticipando recursos económicos para el acopio y definiendo precio, envasado, calidad y exclusividad en la venta, entre otros (Sistema Producto-Tabasco)

El consumo final es la demanda del cacao seco, ya que el total del cacao se comercializa a un particular o a la UNPC quien se encarga de la comercialización.

Este consumo final da como resultado de la comercialización de cacao a plantas industriales que lo transforman en producto terminado, lo cual provoca que sea muy reducido el volumen de cacao que se procesa hasta obtener un subproducto, aproximadamente se calcula quela molienda en el estado no llega al 5% del total de la producción de cacao.

En tabasco aproximadamente 6 hectáreas se exportan a Bélgica

Solo el 5% aprox. de la producción se industrializa y comercializa dentro del

Estado.

**AVANCE DE SIEMBRAS Y COSECHAS**

**RESUMEN NACIONAL POR ESTADO**

**PERENNES   
2012  
RIEGO+TEMPORAL**

|  |  |
| --- | --- |
| SITUACION AL 28 DE FEBRERO DE 2012  **CACAO** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Estado** | **Superficie (ha)** | | **Producción (ton)** | **Rendimiento (ton/ha)** |
| **sembrada** | **cosechada** | **obtenida** | **obtenido** |
| CHIAPAS | 20,351 | 19,317 | 5,999 | 0.311 |
| GUERRERO | 238 | 238 | 130 | 0.547 |
| TABASCO | 41,028 | 41,028 | 5,458 | 0.133 |
| **TOTAL** | **61,617** | **60,583** | **11,587** | **0.191** |

**INFORMACIÓN DISTRITAL**

**AVANCE DE SIEMBRAS Y COSECHAS**

**RESUMEN NACIONAL POR ESTADO**

**PERENNES   
2012  
RIEGO+TEMPORAL**

|  |  |
| --- | --- |
| SITUACION AL 28 DE FEBRERO DE 2012 | **CACAO** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Estado** | **Distrito** | **Superficie (ha)** | | **Producción (ton)** | **Rendi-**  **miento (ton/ha)** |
| **sembrada** | **cosechada** | **obtenida** | **obtenido** |
| CHIAPAS | COMITAN | 477 | 248 | 134 | 0.540 |
|  | PALENQUE | 957 | 923 | 294 | 0.319 |
|  | PICHUCALCO | 8,068 | 7,920 | 2,252 | 0.284 |
|  | TAPACHULA | 10,227 | 10,227 | 3,319 | 0.325 |
|  | TUXTLA GUTIERREZ | 622 |  |  |  |
|  | **TOTAL DELEGACION CHIAPAS** | **20,351** | **19,317** | **5,999** | **0.311** |
| GUERRERO | LAS VIGAS | 238 | 238 | 130 | 0.547 |
|  | **TOTAL DELEGACION GUERRERO** | **238** | **238** | **130** | **0.547** |
| TABASCO | CARDENAS | 40,277 | 40,277 | 5,159 | 0.128 |
|  | VILLAHERMOSA | 751 | 751 | 299 | 0.398 |
| **TOTAL** | | **61,617** | **60,583** | **11,587** | **0.191** |

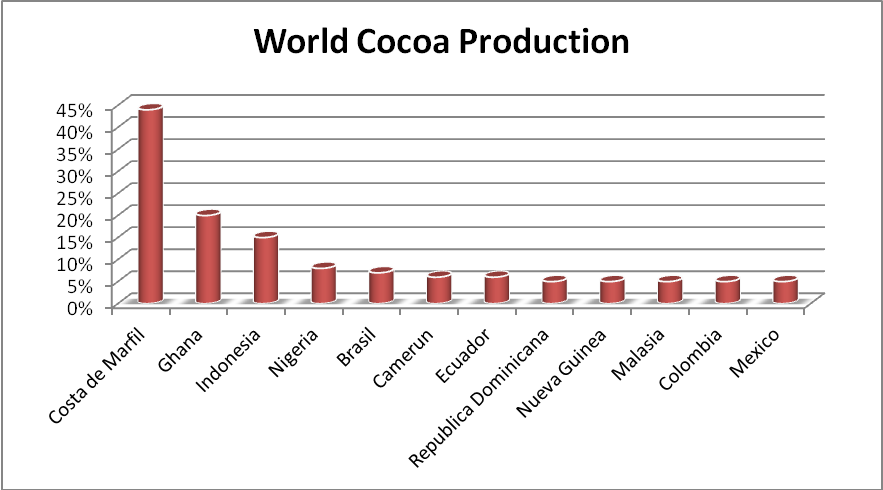
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CACAO  **PRODUCTO**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **-PANORAMA ESTATAL**  Los principales municipios productores de cacao en el 2008, **Cárdenas, Comalcalco**, **Huimanguillo y Cunduacán**, con 4,699.20; 2,691.30; 2,691; y 2,020.30 toneladas, cada uno; representando un 32%, 18%, 18% y 14% del total de producción estatal. (Fuente, SIAP-SAGARPA, 2009).   |  |  | | --- | --- | | **-PANORAMA NACIONAL**  Sólo existen 4 estados productores de cacao a nivel nacional. **Tabasco** es el principal productor, con 14,609.05 toneladas; seguido de **Chiapas, y Guerrero**, con 7,855.64, y 196.10 toneladas respectivamente, representando el 65%, y 35%, del total nacional respectivamente. (Fuente, SIAP-SAGARPA, 2009).   |  | | --- | | -**PANORAMA INTERNACIONAL**  El principal país productor de cacao es Costa de Marfil, seguido por Indonesia y Ghana, con 1,370,000, 792,761, y 700,000 toneladas respectivamente, y representando el 32%, 18%, y 16% del total de producción mundial. México ocupa el lugar 14 con 27,548 toneladas, representando el 1% del total mundial. (Fuente, FAOSTAT, 2008). **(Datos 2009 sólo para algunos países).**  -**PRODUCCIÓN**   El rendimiento por hectárea (ton/ha) de Tabasco en el 2009, fue de 0.36. (Fuente, SIAP-SAGARPA, 2009).   El rendimiento por hectárea de México (ton/ha) en el 2009, fue de 0.37. (Fuente, SIAP-SAGARPA, 2009).   El rendimiento por hectárea (ton/ha) de Costa de Marfil (mayor producción) para el 2008, fue de 0.76. (Fuente, FAOSTAT, 2008). **(Datos 2009 sólo para algunos países).** | | | | |

México tiene un rendimiento en promedio de 1.33 y 4.25 de hectáreas ya que no tiene mucha inversión al cultivarlo. México cuenta con 39149 unidades de producción de cacao y 60 asociaciones cacaoteras activas dentro de la comercialización.

La gente que se dedica a cultivar dicho cacao son familias pertenecientes más al estado de tabasco que son unas 25233 y en Chiapas 12633.

A México con respecto a la producción de cacao le afecto la entrada en vigor del TLCAN ya que por medio de este se introdujeron productos extranjeros los cuales se hicieron demasiado la competencia a las marcas mexicanas causando una gran disminución de ventas en estas empresas ya que las otras marcas cuentan con una mayor tecnología, capacitación, lo cual provoca que las mexicanas les falte competitividad. Algunos motivos por los cuales ha bajado la competitividad en México es porque los arboles de tabasco tienen más de 40 años de edad; esto significa que soy muy viejos que la calidad del cacao se reduce, otro motivo es por no controlar la moniliasis, la mancha negra y la falta de tecnificación en el cultivo

Abajo se muestra una gráfica donde se ve la productividad y el bajo desempeño que ha tenido México con otros países, vemos que el país con mayor productividad es Costa de Marfil con 44%, le sigue República de Ghana mayor a 15% y tercer lugar Indonesia con una producción de 15%, como último lugar se encuentra México con producción menor de 5%.



**Elaboración propia con datos de SAGARPA.**

**Estudio de mercado:**

En México la década de los noventa hizo aportaciones por un equivalente total a 31 mil toneladas de grano con un valor de 62 millones dólares, mientras las exportaciones alcanzaron las 15 mil 500 toneladas de grano y derivados, con un valor de 26.3 millones de dólares. México en el comercio internacional es un importador neto.

La situación actual del cacao en México se aprecia en la siguiente figura:

37 MIL PRODUCTORES

83, 350 HECTÁREAS

43, 300 TONELADAS DE CACAO

4.98 MILLONES DE JORNALES

PRECIO $16.50 POR KG

99% DE SUPERFICIE EN TABASCO Y CHIAPAS

100% BAJO SOMBRA

213 EMPRESAS

6,464 EMPLEOS

VENTAS $ 3000 MILLONES

Ingreso de 2.26 Hectáreas por

$19,310 productor 2

Por productor

60 jornales 0.520 Toneladas

Por hectárea Por hectárea

Valor de producción Valor de la prod.

Por Jornal $143.46 $714.45 Millones 1

NOTAS:

1.- Valores en MN

2.- Superficie de cacao únicamente

3.- Precio al productor en campo.

**Mercado internacional:**

En el mundo, dos tercios del cacao ingresan al comercio internacional, donde la cadena de valor está concentrada en pocos transformadores que procesan dos terceras partes de grano. El 95% del grano cacao en este mercado es del tipo: básico, corriente, ordinario o bulk, proveniente del grupo de variedades llamadas Forasteros, y el resto es de grano llamado *fino, flavor o aromático* de variedades criollas. Son tres los oferentes de un tercio del cacao en chocolates y cocoa en polvo *(Nestlé, Mars y Hershey´sFood).*

**CUANTO SE IMPORTA DE CHOCOLATE AL EXTRANJERO**

|  |
| --- |
| **Abarca unas 135 mil toneladas el mercado de chocolate** |
| |  | | --- | | **Se importa el 25% del chocolate que se consume en el país, es decir, cerca de 35 mil toneladas.**  El mercado del chocolate en México asciende a cerca de 135 mil toneladas al año, aseguró el gerente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, Noé Lecona Sánchez.  Entrevistado en el marco de la 23ª Exposición Internacional para la Industria de la Conﬁtería, Conﬁtexpo 2008, precisó que se importa 25 por ciento del chocolate que consumen los mexicanos, es decir, cerca de 35 mil toneladas.  “De ese 25 por ciento que se importa, entre un 6 y 7 por ciento ingresa en forma ilegal, es decir, unas tres mil toneladas”, destacó, tras citar que las tiendas de autoservicio denominadas Waldo´s venden chocolate a precios “dumping”, lo que constituye una competencia desleal.  Mencionó que, a pesar de que no provoca gran mella al sector la venta de chocolates en las tiendas en mención, “todo lo que entre fuera de normatividad afecta sin duda a la industria”. Lecona Sánchez comentó también que México exporta 12 mil toneladas de chocolate, y en caramelos alcanza casi las 40 mil toneladas, toda vez que el dulce mexicano es muy apreciado en el extranjero porque “es muy especial, de frutas, de gran sabor”.  Destacó que el sector chocolatero enfrenta una severa crisis por la falta de cacao y agregó que, por ahora, se registra un déﬁcit de unas siete mil toneladas de esta materia prima, pero se corre el riesgo de que a futuro sea mucho más. El directivo puntualizó que se utilizan unas 30 mil toneladas anuales de cacao para la producción de chocolate en el país, por lo que es urgente buscar solución al problema que se vive con la enfermedad que padecen los árboles de cacao en México.  Al respecto, consideró que la única forma es tener nuevos árboles para evitar la enfermedad, al no poderse eliminar el hongo “moniliophthora roreri”, uno de los más destructivos en las plantaciones de cacao. | |

**LA INCONGRUENCIA ARANCELARIA**

En el marco del TLCAN y la apertura del mercado a partir del 2001, los productos elaborados (chocolate golosina) entran al país sin aranceles; sin embargo se mantiene el arancel de importación del 5% para grano y del 20 para cocoa en polvo. Esto se representa una desventaja para la industria nacional con respecto a la de Estados Unidos, quienes no pagan arancel en su país por la importación de cacao pero exportan sus productos México sin castigo. A esta situación se le ha denominado la incongruencia arancelaria.

La SAGARPA y la Secretaria de Economía han introducido una política orientada a cubrir el déficit, asignando cupos(libres de arancel) de importación de grano de cacao para los industriales, vigentes en la temporada de escasa producción nacional (abril a septiembre). Los industriales están obligados a comprar toda la producción nacional independientemente de su precio y calidad durante el resto del año, así como invertir recursos para gestión de los cupos, los cuales tienen un tiempo de demora entre un mes y un mes y medio, complicando la logística de producción. Se protege a los productores primarios de una importación indiscriminada y se desfavorece a los industriales.

Un productor mexicano actualmente recibe entre mil 400 y mil 800 dólares por tonelada de cacao fermentado y seco en el mercado interno, mientras productores en otros países como Malasia o Costa de Marfil reciben entre mil 200 y mil 300 por tonelada. Esto significa que en el periodo 2001 al 2003, cuando el precio internacional del cacao estaba alrededor de dos mil dólares por tonelada, productor rural mexicano recibió un 76% del precio internacional, mientras que los productores en África, Asia y el resto de América Latina oscilan entre el 40 y 70%.

A esto hay que agregar que la forma en que se prepara una parte del cacao, sin fermentar, no cumple con las normas internacionales del mercado internacional. Sin embargo, tiene un lugar estable en el mercado nacional, como en el caso de los productores de Chiapas que ofrecen a la venta *grano de cacao lavado.*

**Consumo del cacao en México**

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura) en el periodo de 1997 a 2006 en México el consumo anual llego a tener un incremento de 1.05% en promedio, aunque a partir del año 2002 decreció el consumo del cacao en el país.

El consumo de chocolate en México crece a tasas anuales de 4.5%, pero todavía está lejos de otros países. Los suizos son quienes comen más chocolate, con 12.3 kilos per cápita, seguido por los estadounidenses, con 11 kilos. En México el consumo per cápita es de 400 gramos, esto se debe a la falta de conocimiento de los mexicanos sobre los productos del cacao, sus beneficios que aporta.

El Sistema Producto Cacao pondrá en los próximos meses una campaña para informar a la gente los beneficios del cacao para que así el consumo aumente, también es importante que para lograr el consumo en México es necesario atender las materias primas, para que así también exista producto que ofrecer al público ya que los productores cuentan con severos problemas por las plagas, por falta de mejorar la practica agrícola y también la falta de financiamiento

**Diferencia entre chocolate orgánico e inorgánico**

El chocolate orgánico no se cultiva con el uso de plaguicidas, los cuales se introducen a la comida que pueden generar efectos nocivos y reduce los beneficios del consumo del chocolate. Otra diferencia del chocolate orgánico al inorgánico son los aditivos y el azúcar agregados a este, el procesamiento por el cual son tratados provoca que pierdan su valor antioxidante.

**Beneficios del chocolate orgánico**

Tiene antioxidantes antioxidantes que provienen de los flavonoides que se encuentran en el cacao puro, los cuales ayudan a prevenir el cáncer, enfermedades del corazón, y una serie de otras enfermedades. También se absorben las vitaminas y los minerales tales como hierro, magnesio y vitamina B al comer chocolate negro, y puede ser disfrutado por las personas con alergias o sensibilidades a los lácteos.

Los nutrientes de este chocolate mantener los vasos sanguíneos flexibles y reducir la presión arterial el riesgo de avivar y ataque al corazón es menor, también ayuda a reducir el colesterol y mantener las articulaciones lubricadas.

Otro beneficios son, las endorfinas que suelta el chocolate en el cuerpo causan una sensación placentera que puede actuar como un antidepresivo, reduce los efectos del estrés, también los diabéticos lo pueden consumir

**Impulsar y mejorar la competitividad:**

El cacao mexicano posee características para ser un producto capaz de obtener buenos precios en el mercado internacional, sin embargo actualmente puede competir en el mercado internacional. Hay un desabasto interno y el grano no cuenta con la calidad de las normas internacionales; por otro lado, los costos de producción son elevados en México, en comparación con otros oferentes a gran escala.

* Aprovechar la experiencia de países con alta producción como Brasil y Malacia.
* Utilización de material vegetativo mejorado, de alto rendimiento, y resistencia a las enfermedades
* Promover la renovación de cacaotales viejos, utilizando materiales mejorados y haciendo resepas en las plantaciones donde se observan árboles viejos.
* Adopción de prácticas culturales mejoradas, incluyendo las podas para facilitar la floración y obtener un porte bajo de planta para permitir una cosecha más eficiente.
* Diversificación de cultivos dentro de la plantación para distribuir el riesgo y reducir la dependencia única del cultivo de cacao.
* Utilizando el riego, ya que se ha comprobado por parte de las organizaciones de apoyo que los productores que tienen acceso al riego pueden producir hasta el doble.

La cosecha del fruto en su punto óptimo de madurez y el manejo adecuado pos cosecha.

**Políticas:**

La SAGARPA y la Secretaria de Economía introdujeron una política para la importación de grano de cacao en donde los industriales tiene que comprar toda la producción nacional sin importar calidad y precio en la temporada de abril a septiembre, así se protege a los productores primarios de la discriminación y se favorecen los industriales.

Existe un periodo llamado efecto de Costa de Marfil la cual tiene consecuencias como:

* Una escasez del grano de cacao nacional
* Tiene altos costos de adquisición la materia prima
* Los precios se elevan mucho

El objetivo que tienen estas políticas es lograr una mayor competitividad y así fortalecer el sector del chocolate, por medio de reducción de costos y aumentar la eficiencia

**Normas internacionales y mexicanas**

* Norma de Codex para cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate. Codex Stan141-1983 y anteproyecto de norma revisada para el cacao en pasta (Licor de cacao/Chocolate) y torta de cacao. ALINORM 01/14.
* Norma del Codex para el cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar. Codex Stan 105-1981 y proyecto de norma revisada para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares. ALINORM 01/14.
* Norma del Codex para el chocolate. Codex Stan 87-1981 y anteproyecto de norma para el chocolate y los productos de chocolate. ALINORM 01/14.
* Norma del Codex para mantecas de cacao. Codex Stan 86-1981 y anteproyecto revisado para la manteca de cacao. ALINORM 01/14.
* NMX-F-348/S-1980, Productos de cacao. Determinación de materia extraña. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas.
* NMX-F-54-1982, Cacao parcialmente desgrasado en polvo (cocoa). Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas.
* NMX-F-60-1982, Alimentos. Chocolate con leche y sus variedades. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas

Organizaciones que apoyan a este sector son:

SAGARPA: el principal ejecutor y promotor de la creación del Comité Nacional del Sistema Producto Cacao y el Consejo Nacional de Productos de Cacao coordina la política nacional del sector con la Secretaria de Economía

Organización de Productores: están organizados por dos organizaciones regionales en Tabasco y Chiapas, también está integrado por 26 asociaciones locales en Tabasco y 47 en Chiapas

Comité Nacional del Sistema Producto Cacao: está representado por representantes nacionales, productores, industria y gobierno

Consejo Nacional de Productos de Cacao: tiene representación regional, hay duplicidad con las organizaciones tradicionales, las Uniones y Asociaciones las cuales pueden ser útil para la separación de las funciones de gestión en las empresas

La FairtradeLabellingOrganization( FLO): se compone de dos cuerpos independientes FLO-I para establecer normas y FLO-certLtd, para la certificación de Comercio Justo, se compone de 19 iniciativas entre ellas México.

<http://www.campotabasco.gob.mx/sispro/estadis_nacional.html>

**Datos estadísticos**

Se realizo una encuesta a una población de 50 personas incluidas hombres y mujeres que van de los 18 a los 17 años de edad, nuestro propósito fundamental es saber por qué no consumen chocolate orgánico, nos encontramos con diversos factores que nos llevaron a realizar las siguientes graficas:

La grafica nos muestra una escala que va del 1 al 6 donde el 6 es “muy importante” y 1 es “nada importante”

La grafica nos indica los diversos factores por los que el consumidor se inclina más al momento de realizar una compra de chocolate, siendo los datos verticales el número de personas y los datos horizontales los factores.

El grafico hace alusiones a las maneras más comunes de consumir el chocolate y el resultado fue que nuestros encuestados prefieren consumir chocolate en barra con un 90%

La grafica nos indica lo primero que el consumidor piensa cuando le hablan de chocolate orgánico, cuando la mayoría de ellos cree que es nutritivo.

La grafica de arriba nos muestra algunos de los aspectos por los cuales las personas omiten el hecho de consumir chocolate orgánico

En la grafica se ven reflejados los resultados cuando se le pregunta al encuestado, cual es la probabilidad de que compre un chocolate organico considerando que esta dentro de los standares de precios.

La grafica nos muestra que tanto prefieren un chocolate orgánico el consumidor, tomando en cuenta que este tiene menor cantidad saborizantes artificiales al momento de compararlo con un chocolate de marca nacional/extranjera.

En la grafica aparece lo que el encuestado respondió al saber que el chocolate mexicano es industrializado en México.

Dato curioso

<http://www.jornada.unam.mx/2011/04/25/economia/021n1eco#texto>

**Flavonoides**: son pigmento vegetales no nitrogenados. Tienen propiedades antioxidantes, anticancerosas, cardiotónicas, antitromboticas (formación de trombos en los vasos sanguíneos), fragilidad capilar (prevenir el sangrado), disminución del colesterol, protección del hígado, del estomago, antiinflamatorias y analgésicas, y antimicrobianas (antivirales)

<http://www.botanical-online.com/medicinalesflavonoides.htm>

**Conclusión:**

Pues que el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) participa junto con la apertura de mercado de 2011 y en este sistema productos elaborados (chocolate golosina) entran al país sin aranceles ya que se mantiene el arancel de importación del 5% para grano y del 20 de cocoa en polvo bueno ya que de esto nace una desventaja para la industria mexicana con respecto a la E.U porque aquí es en donde no pagan arancel por la importación del cacao y exportan sus productos a México sin castigo.

Esto representa un gran problema para nuestro país ya que este factor siento que no permite que México no crezca en producción de cacao porque eso que paga en aranceles para importar sus productos en E.U lo puede utilizar en impulsar la tecnología para poder elevar la producción del sistema cacaotero, pues ya que tenemos una gran ventaja al ser el primero productor de este sector, no la aprovechamos y no tenemos la oportunidad de elevar la productividad.

Pero la SAGARPA y la Secretaria de Economía han impulsado una política que su único objetivo es el de asignar cupos (libres de arancel) de importación de grano de cacao para los industriales, vigentes en la temporada de escasa producción nacional (abril a septiembre). Estos industriales están obligados a comprar toda la producción nacional independientemente de su precio y calidad durante el resto del año.

Se puede concluir que los productos rurales mexicanos no pueden competir con productores de otros países en el mercado internacional debido a los altos precios de su producto, sobre todo en un mercado globalizado con tendencias abiertas a la importación. Esto es en gran parte por la política arancelaria ojala se pueda hacer algo porque esto afecta mucho para que México pueda salir adelante y quitar o si no disminuir los aranceles para que ese dinero pueda ser utilizado en innovación tecnológica y podamos hacer un correcto proceso en la transformación del cacao.

**REFERENCIAS:**

**( González Víctor cacao en México: competitividad y medio ambiente con alianzas” INIFAP e IPRC para USAID. México. Pág. 27. 18 de abril de 2005)**

[www.cadem.gob.mx/download.php?file=descargas/modulo6/PONENCIA**CACAO**31Marzo 2007.ppt](http://www.cadem.gob.mx/download.php?file=descargas/modulo6/PONENCIACACAO31Marzo%202007.ppt)

em México en el 2009 represento una fuente de ingresos de un 1.8%

(Elizabeth, 2010) <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7712E/A7712E.PDF>

(MVS, 2010) <http://www.noticiasmvs.com/noticias/capital/desalentador-panorama-para-productores-de-cacao-en-mexico-118.html>

(Fronterizo, 2012)<http://www.perfilfronterizo.net/index.php?option=com_content&view=article&id=6911:produccion-de-cacao-en-peligro-de-extincion-en-mexico&catid=6:nacionales&Itemid=3>

(W., 2005) <http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PNADE176.pdf>

(Cantarelli Alejandro, 2012)<http://www.alimentacion.enfasis.com/interior/index.php>

(chocolate, 2010)<http://hacerchocolate.com/tag/chocolate-organico/>

(Tabasco, 2003)<http://www.cofupro.org.mx/cofupro/Publicacion/Archivos/penit94.pdf>

(Prensa, 2010)<http://www.oem.com.mx/laprensa/notas/n1697288.htm>

(Rural, 2009)<http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/Monografias/Monograf%C3%ADas%20Anteriores/Monograf%C3%ADaCacao(ago2009)LC.pdf>

(SAGARPA, 2010)<http://www.sagarpa.gob.mx/Paginas/default.aspx>

**Datos curiosos**

Producción de cacao en peligro de extinción en México.

Jueves, 08 de Marzo de 2012 10:16 | Escrito por Raymundo | [PDF](http://www.perfilfronterizo.net/index.php?view=article&catid=6:nacionales&id=6911:produccion-de-cacao-en-peligro-de-extincion-en-mexico&format=pdf&option=com_content&Itemid=) [Imprimir](http://www.perfilfronterizo.net/index.php?view=article&catid=6:nacionales&id=6911:produccion-de-cacao-en-peligro-de-extincion-en-mexico&tmpl=component&print=1&page=&option=com_content&Itemid=) [E-mail](http://www.perfilfronterizo.net/index.php?option=com_mailto&tmpl=component&link=aHR0cDovL3d3dy5wZXJmaWxmcm9udGVyaXpvLm5ldC9pbmRleC5waHA/dmlldz1hcnRpY2xlJmlkPTY5MTElM0Fwcm9kdWNjaW9uLWRlLWNhY2FvLWVuLXBlbGlncm8tZGUtZXh0aW5jaW9uLWVuLW1leGljbyZvcHRpb249Y29tX2NvbnRlbnQmSXRlbWlkPTM)

***México, D. F.-*** A pesar de que el cacao es una almendra de origen mexicano, nuestro país registra una balanza negativa en su producción, “coyotaje” en la comercialización, proceso

 de extinción de esta actividad agrícola y un consumo de chocolate de pésima calidad, advirtió la Asociación Anauatlali Pro Derechos de la Propiedad Rural.            Para revertir esta situación que enfrenta el país, Cecilia García, Directora de la Asociación Anauatlali Pro Derechos de la Propiedad Rural y el especialista en valuación rural, Carlos Sandoval Miranda, anunciaron la creación de una Red Nacional de Productores de Cacao de Almendra Blanca de mayor calidad y riqueza aromática a fin de impulsar esta cadena productiva, desde la siembra hasta el consumidor final.            Indicaron que en una primera etapa se trabajará en el estado de Tabasco con el apoyo de Secretaría de Desarrollo Agropecuario Forestal y Pesca (SEDAFOP) así como de la iniciativa privada local y los pequeños productores de cacao. Detalló, Cecilia García, que este sector no cuenta con apoyos gubernamentales por lo que los productores se ven forzados a vender su producto hasta en cinco pesos el kilogramo a los acaparadores representados por los “coyotes” a fin de evitar que su cosecha se pierda, entre el consumo de las ardillas y las plagas.            Carlos Sandoval Miranda, especialista en valuación rural de esta Asociación dio a conocer que México, región de origen del cultivo del cacao (Mesoamérica), ocupa el onceavo lugar en producción, a nivel mundial, participando con menos del 2% de la producción mundial. Datos preliminares estiman la producción no es más de 22 mil toneladas para el ciclo 2011-2012.            Asimismo, el mercado del cacao en grano seco en México presenta desde los años noventas una balanza negativa, se calcula que para 2012 la demanda interna esperada alcanzará las 65,000 toneladas lo que representa la importación de casi 2/3 partes de este grano.            La Asociación Anauatlali Pro Derechos de la Propiedad Rural sostuvo que el 70% del cacao ingresa al mercado internacional donde la cadena de valor está concentrada en unos cuantos transformadores que procesan 2/3 partes del grano, el 95% del grano que se comercializa en básico corriente u ordinario proviene de las variedades denominadas “forastero”, y solo el 5% pertenece al grupo de cacaos finos aromáticos de variedades criollas, mismos que son muy apreciados por su aroma y calidad.            Por lo anterior, insistió Cecilia García, Directora de Anauatlali, se trabaja en un Censo Nacional de productores de Cacao con el fin de crear una procesadora que permita unir a toda la cadena productiva desde la siembra hasta el último eslabón que es la comercialización.            De entrada, explicó, se busca cubrir 3 mil hectáreas de cacao y un mínimo de mil 400 productores pues durante décadas no existió un impulso a la producción de este alimento que se concentra en los estados de Tabasco y Chiapas. Carlos Sandoval y Cecilia García, comentaron, en entrevista, que el cacao original de almendra blanca, fue sustituido paulatinamente de las plantaciones por materiales procedentes de Sudamérica y el Caribe que resultaban más productivos y tolerantes a enfermedades propiciadas por plagas.            Sin una tendencia que estimulara la producción de cacao fino, el cacao de almendra blanca prácticamente desapareció de Tabasco y Chiapas, ahora, sólo sobreviven algunas plantas dispersas dentro de las plantaciones y una sola explotación comercial que pertenece a la familia Echeverría, aseguraron. Cabe destacar que actualmente en Chiapas existen 18,000 hectáreas y en Tabasco poco más de 40,000 hectáreas de cacao con una gran diversidad genética denominadas “forasteros” que si bien le ha generado cierta tolerancia a enfermedades, también ha disminuido significativamente su calidad.            Los principales países productores de cacao en el mundo son, de acuerdo a la Organización Internacional del Cacao, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador, Malasia y México, que ocupa el onceavo lugar en producción derivado del olvido gubernamental a este sector, dijo el especialista en valuación rural, Carlos Sandoval. En tanto, los países consumidores de cacao en el mundo son Estados Unidos con más del 32 por ciento, Alemania con más del 11 por ciento, Francia con más del 10 por ciento, Reino Unido con más del 9 por ciento y la Federación Rusa con más del 7 por ciento, seguido de Japón, Italia, Brasil, España, Canadá, Polonia, Bélgica y México con apenas el 2.5 por ciento.            Cecilia García, Directora de la Asociación Anauatlali Pro Derechos de la Propiedad Rural, alertó a los consumidores de chocolate de que este producto se elabora principalmente en  nuestro país con grasa de cacao, manteca y saborizantes artificiales, de tal manera que no son chocolates elaborados con cacao.            Entonces, el panorama no es nada alentador para este sector donde principalmente hay pequeños y mediano productores quienes están sometidos al  coyotaje que “va casa por casa porque el productor no tiene ni siquiera con qué transportar el cacao a los centros de acopio.            Cuando el productor lleva el cacao (al centro de acopio) recibe un papel que le entrega la procesadora para que cobren cuando ellos lo vendan, pero este papel luego lo pierde el productor o cuando va le argumentan que todavía no han comercializado su grano. En caso de que no salga, se echa a perder dentro de la misma industrializadora y al productor terminan pagándole, por kilo de cacao verde o en baba, cinco pesos mientras que el cacao seco se lo pagan a 30 a 40 pesos el kilo si es que bien le va porque un precio homologado que exista en la comercialización del cacao no lo hay”, concluyó Cecilia García, Directora Anauatlali.

<http://www.jornada.unam.mx/2011/04/25/economia/021n1eco#texto>

